

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 14—2024

### 开鲁县地方菜 酸菜油梭子水饺

Kailu county local pickled vegetable oil shuttle dumplings

2024 - 10 - 31 发布

2024 - 10 - 31 实施



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：杨记水饺、开鲁迎宾馆有限公司、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：杨景文、李闯、张铎、刘世栋、王楠、王娜、张畅。



# 开鲁县地方菜 酸菜油梭子水饺

## 1 范围

本文件规定了酸菜油梭子水饺的定义、原料及要求、烹饪器具、制作工序、装盘、质量要求、营养指标、最佳食用方式等。

本文件适用于内蒙古地方菜系列菜肴酸菜油梭子水饺，常见于内蒙古通辽地区。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准  
GB/T 1355 小麦粉  
GB/T 5461 食用盐  
GB/T 7652 八角  
GB/T 8235 亚麻籽油  
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
GB 18186 酿造酱油  
GB/T 30391 花椒  
GB 7912 食品添加剂 栀子黄  
GB/T 21999 蚝油  
NY/T 455 胡椒  
NY/T 1070 辣椒酱  
NY/T 1193 姜

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 油梭子 (Scraps of fat)

将猪五花肉切成1cm丁状，小火慢煸至金黄色颗粒状肉丁。

### 3.2

#### 东北酸菜 (Northeast pickled Chinese cabbage)

以东北大白菜为原料经过自然发酵而制成的酸菜。

## 4 原料及要求

### 4.1 原料

4.1.1 主料：酸菜 500 g、油梭子 150 g。

4.1.2 调料：食用盐 8 g、鸡粉 5 g、味精 5 g、十三香 3 g、调料油 20 g、蚝油 5 g。

### 4.2 要求

4.2.1 面粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.2.2 猪肉：应选用新鲜猪肉，并符合 GB 2707 的规定。

4.2.3 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

- 4.2.4 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
- 4.2.5 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.6 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.2.7 酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 4.2.8 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.2.9 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.2.10 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.2.11 其他原料应符合相关食品安全标准及有关规定。

## 5 烹饪器具

### 5.1 灶具

宜选用燃油、燃气两用炒菜灶及其他灶具。

### 5.2 炊具

宜选用炒勺、双耳炒锅及其他炊具。

### 5.3 器具

应选用符合国家标准规定的计量器具。

## 6 制作工序

### 6.1 刀工

- 6.1.1 酸菜切成碎末状。
- 6.1.2 葱姜切成碎末状。

### 6.2 烹调方式

- 6.2.1 将小麦粉加水和成较软的面团，醒面 20 min。
- 6.2.2 将油梭子、酸菜末放入容器内，加入食用盐、鸡粉、味精、十三香、调料油、蚝油、姜末、葱末搅拌均匀制成馅。
- 6.2.3 面团制成剂子，做成饺子皮包入肉馅做成饺子。
- 6.2.4 水煮沸后放入饺子煮熟即可。

### 6.3 要求

- 6.3.1 要求掌握好和面的软硬度。
- 6.3.2 要求油梭子脆香，酸菜味浓。

## 7 装盘

宜选用直径45 cm的圆瓷盘或异形盘，整齐地盛入盘中。

## 8 质量要求

### 8.1 感官要求

- 8.1.1 色泽：洁白
- 8.1.2 香味：面香、酸菜味突出
- 8.1.3 形态：椭圆形。
- 8.1.4 质感：皮软肉脆
- 8.1.5 口味：鲜咸。

## 8.2 卫生要求

制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

## 9 最佳食用方式

从成品出锅至食用，时间不超过5 min为宜。

---

全国团体标准信息平台